



Volumen

1



---

Reunión Científico Técnica de Sao Paulo (Brasil) - Septiembre de 2009

# Detección de problemas asociados a la calidad

I REUNIÓN CIENTÍFICO-TÉCNICA FRUTURA

# Detección de problemas asociados a la calidad: frutas y hortalizas

---

© FRUTURA

LPF-TAGRALIA Ciudad Universitaria sn, • 28040 Madrid

[www.frutura.net](http://www.frutura.net)

ISBN : 978-84-96398-09-2



MINISTERIO  
DE CIENCIA E  
INNOVACIÓN

## EDITORES

---

Correa Hernando, Eva Cristina

Ruiz Altisent, Margarita

Ruiz García, Luís

## AUTORES

---

Aguayo Giménez, Encarna

Artés Calero, Francisco

Artés Hernandez, Francisco

Barreiro Elorza, Pilar

Demerutis, Carlos

Durazno, E.H.

Escalona Contreras, Victor Hugo

Flores Cantillano, Fernando

Gómez di Marco, Perla

Infante Espiñeira, Rodrigo

Jiménez Hernández, Vanesa.

Larrigaudière, Christian

López Camelo, Andrés Federico

Luchsinger Lagos, Luis

Machuca Vargas, Alejandra

Marques da Silva, Médelin

Prieto Durán, Carmen

Quirós, L.

Recasens Guinjuan, Inmaculada

Rosales, H.M.

Ruiz Altisent, Margarita

Ruiz García, Luis

Schotsmans, Wendy

Silveira, Ana Cecilia

Soria Villalonga, Yolanda

de Souza Días Gutiérrez, Anita

Tomás Callejas, Alejandro

Zaccari Veiga, Fernanda Isabel

---

# Tabla de contenido

PRÓLOGO	1	CAPÍTULO 7. SISTEMAS DE CONTROL EN EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS PERECEDEROS	56
CAPÍTULO 1. CARACTERIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN HORTÍCOLA Y FRUTÍCOLA URUGUAYA CONSIDERANDO EL DESTINO, TIPO DE TRANSPORTE UTILIZADO Y LAS PÉRDIDAS ORIGINADAS DURANTE EL MISMO	4	CAPÍTULO 8. TRATAMIENTO CUARENTENARIO EN ATMÓSFERA CONTROLADA DURANTE EL TRANSPORTE FRIGORÍFICO DEL LIMÓN	68
CAPÍTULO 2. PROBLEMAS Y DESAFÍOS ASOCIADOS CON EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA ARGENTINA	13	CAPÍTULO 9. DESARROLLO DE ENVASES DE CARTÓN PARA USO EN EMPAQUE Y COMERCIALIZACIÓN DE BANANO FRESCO	86
CAPÍTULO 3. ALMACENAJE, EMBALAJE Y TRANSPORTE DE FRUTAS EN BRASIL	24	CAPÍTULO 10. BIBLIOGRAFÍA	98
CAPÍTULO 4. AS CEASAS BRASILEIRAS E O NEGÓCIO DE FRUTAS FRE	31		
CAPÍTULO 5. BASES FISIOLÓGICAS DE LOS CAMBIOS DE CALIDAD DE LAS FRUTAS DURANTE EL TRANSPORTE	38		
CAPÍTULO 6. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DURANTE EL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS EN FRESCO	47		